

# AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



## Passionsfrucht | Törtchen „Viola“

Tartelettes 6 Stück

Zubehör: Tartelettesringe 8 cm Ø, Silikomart [Pomponettes](#), Silikomart [Universo 90](#)

### Kokoscreme - Tag 1

- 100 g [Kokospüree](#)
- 23 g Zucker
- 1 1/2 Blätter Gelatine
- 50 g Mascarpone

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Püree mit dem Zucker in einem Topf erhitzen, vom Herd nehmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Etwas abkühlen lassen und dann den Mascarpone unterrühren. Die Creme in die Silikonform füllen und einfrieren.

### Passionsfrucht mousse (M. Lubbe) - Tag 2

Dieses Rezept habe ich von Maren und ihrer [Ménage à trois](#) übernommen. Ich hatte die Torte unlängst nachgebacken und das Mousse war so wundervoll, dass ich es hier noch einmal übernehmen "musste".

- 150 g Sahne
- 88 g Passionsfruchtpüree
- 2 Eidotter
- 25 g Zucker
- 4 1/2 Blätter Gelatine
- 175 g Valrhona Inspiration Passionsfrucht
- 250 g Schlagsahne
- essbare Blüten

Die Gelatine einweichen. Die Kuvertüre etwas kleiner hacken und in eine schmale Schüssel geben. Die Sahne, das Fruchtpüree, die Eigelbe und den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Dabei laufend rühren, bis eine Temperatur von ca. 85 ° erreicht ist und die Masse etwas eingedickt ist. Die Creme über die gehackte Kuvertüre und ca. 1 Minute stehen lassen. Dann gut verrühren, am besten geht es mit einem Stabmixer, so wird die Masse schön sämig. Die Creme auf ca. 35 ° abkühlen lassen und dann die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Je zwei essbare Blüten in die Silikonform legen und etwas andrücken. Das Mousse nun vorsichtig eingießen, darauf achten, dass die Blüten nicht verrutschen. In die Mitte ein Stück der Kokoscreme legen und nochmals mit etwas Mousse glattstreichen. Die Form über Nacht einfrieren.

### Biskuitteig

- 30 g geriebene und geschälte Mandeln
- 20 g Zucker (I)
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 22 g Zucker (II)
- 35 g Mehl

Das Backrohr auf 180° Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Das Ei, das Eigelb, die Mandeln und den Zucker (I) in der Küchenmaschine dick schaumig rühren. Die Eiweiße mit dem Zucker (II) zu steifem Schnee schlagen und mit dem gesiebten Mehl vorsichtig unterheben. Die Biskuitmasse ca. 1 cm dick auf eine Silikonmatte oder ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und ca. 20 min backen. Über Nacht auskühlen lassen.

### Mürbteig – Pâte Sucré (P. Hermé) - Tag 3

- 75 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 10 g gemahlene Mandeln
- 5 g geriebene Pistazien
- Mark einer halben Vanilleschote
- 125 g Mehl
- 30 g verschlagenes Ei
- 1 Prise Salz

Butter und Puderzucker cremig rühren, anschließend die übrigen Zutaten hinzufügen und schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Erst in der Küchenmaschine kurz verrühren, danach kurz verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Nach der Ruhezeit den Teig etwa 3-4 mm dick ausrollen. Die Tartelettesringe auf eine Silikonmatte stellen und mit dem Teig auslegen. Vorerst für ca. 15 Minuten in den Tiefkühler stellen. Dadurch erspart man sich das Blindbacken und verhindert größtenteils das Absinken des Randes. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig nun für ca. 20 Minuten hellbraun backen. Auskühlen lassen.

- [Pistaziencreme](#)

Diese Pistaziencreme hatte ich mir einmal versehentlich bestellt 😊. Das Gläschen führte daher ein Schattendasein im Vorratskeller. Sie ist leider etwas süß, heute jedoch fand ich, sie ist genau das

Richtige, um die Tartelettesringe dünn damit auszustreichen. Die süsse Pistaziencreme harmoniert hervorragend mit dem säuerlichen Cremeux und dient zusätzlich als "Kleber" für den Biskuitteig.

### Passionsfruchtcremeux

- 75 g Passionsfruchtpüree
- 75 g Mangopüree
- 1 Ei + das restliche verschlagene Ei vom Mürbteig
- 1 Eidotter
- 40 g Zucker
- 1 1/2 Blätter Gelatine
- 90 g Butter

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Fruchtpürees, Ei, Eigelb und Zucker in einem Kochtopf erhitzen. Bei nur mittlerer Hitze unter ständigem Rühren auf ca. 83 ° erhitzen. Die Temperatur eher niedriger einstellen, damit die Masse schön sämig wird und das Eiweiß nicht ausflockt. Den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Die Masse in eine hohe Rührschüssel geben und auf ca. 40 ° abkühlen lassen. Ist die Temperatur erreicht, die in Stückchen geschnittene Butter mit dem Stabmixer unterrühren.

Aus dem Biskuitteig passend große Kreise ausstechen. Ca. 1/2 Teelöffel der Creme auf den Boden der Tartelettes streichen und jeweils einen Biskuitkreis hineinlegen. Das Cremeux in einen Spritzbeutel geben, die Spitze abschneiden und die Tartelettes damit füllen. Darauf achten, dass die Ränder gut gefüllt sind. Die Oberfläche glatt streichen und im Kühlschrank fest werden lassen.

### Glanzglasur

- 6 Blätter Gelatine
- 143 g [Glukosesirup](#)
- 112 g Zucker
- 112 g Wasser

Den Glukosesirup zusammen mit dem Zucker und dem Wasser in einem Kochtopf erhitzen, bei ca. 100 ° etwas köcheln lassen. Den Topf von Herd nehmen und in ein anderes Gefäß geben.

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen und sobald die Glasur auf ca. 80 ° abgekühlt ist, die Gelatine darin auflösen. Nochmals weiter abkühlen lassen, die Verwendungstemperatur der transparenten Glasur liegt bei etwa 32 °.

### Fertigstellung

Auf einer flachen Schale oder einem Blech 6 umgedrehte Schnapsgläschen o. ä. platzieren. Die Moussetörtchen auflegen und mit der Glanzglasur glasieren.

Die abtropfenden Nasen mit einem Messer abstreifen und die Törtchen auf die vorbereiteten Tartelettes legen. Den Rand noch mit Kokosraspeln verzieren.